



# La santé est dans l'assiette

Le repas, clé de voûte de la vie à Ker Digemer



©amitiés-armor

## Association / Organisme soutenu

Résidence Ker Digemer  
4 rue de quercy  
29290 BREST

## Contact

Anne Rolland  
Tél : 02 98 03 15 80

## Plus d'information

Fondation de France  
Délélegation Bretagne  
Yann Desdouets - Juliette Vidal  
Tél : 02 99 38 24 22  
E-Mail : bretagne@fdf.org

## Contexte

La résidence Ker Digemer gérée par l'association des Amitiés d'Armor a la particularité d'héberger des populations très différentes : jeunes en insertion professionnelle, étudiants, personnes cérébraux-lésées et des personnes de plus de 60 ans. Son Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) a la volonté d'apporter des réponses adaptées aux besoins quotidiens des résidents : soin, vie sociale, hébergement et restauration.

## Description du projet

Parce que l'alimentation occupe une place centrale dans le bien être et le maintien d'une bonne santé, l'équipe de la résidence Ker Digemer se lance dans une véritable démarche d'analyse des pratiques, d'information des résidents et de formation du personnel sur le sujet de la nutrition soumise aux contraintes qu'imposent l'âge et les régimes. Ce projet redonne du sens au repas en collectivité en impliquant les résidents directement à l'élaboration des menus. Chacun fait part de ses préférences et habitudes alimentaires. En collaboration avec des professionnels de l'association brestoise « Défi Santé Nutrition », l'ensemble du personnel reçoit une formation adaptée à chaque corps de métier.

## Implication de la Fondation de France

La subvention de la Fondation de France à hauteur de 21 500 € a permis d'accompagner la résidence Ker Digemer

## Points Forts

Ce projet se révèle extrêmement fédérateur tant pour la population accueillie que pour les équipes ; tout le monde travaille ensemble sur un même dossier. Cette démarche constitue une véritable révolution des pratiques habituelles de cuisine en collectivité. Chaque membre de l'équipe apprend à tenir compte des différences individuelles et à respecter le choix des résidents.

## Etat des lieux du projet en 2009

Tous les acteurs de la résidence, que ce soient les résidents, la famille et les salariés ont bénéficié d'entretiens individuels avec des diététiciennes sur leurs habitudes alimentaires. A partir de la synthèse de cet audit, des axes d'améliorations seront déterminés et mis en œuvre grâce à une formation adaptée du personnel.